ifopca
institut
de formation
et de promotion
des commerces
de l'alimentation

FNDECB
Epicier - Caviste - Spécialiste Bio

# Formation

# « DEVENIR EPICIER »

**La formation qui accompagne les créateurs d'épicerie dans leur projet**

## Année 2015 - 2ème semestre

14 rue des Fillettes 75018 PARIS — tel : 01 55 26 39 90 — fax : 01 55 26 39 91 — www.ifopca.fr

# LA FORMATION
# « DEVENIR EPICIER »

*Futur professionnel de l'épicerie et porteur de projet, vous souhaitez :*

*Connaître les étapes importantes pour la création de votre commerce ?*

*Assurer votre projet de création ou de reprise de magasin ?*

*Connaître les points importants de la législation hygiène ?*

*Savoir constituer son assortiment ?*

*Connaître les obligations liées au métier ?*

**Une seule formation !**

Une formation spécifique et adaptée :
**« DEVENIR EPICIER »**
sur 5 jours. (35 h)

La formation est dispensée par
**des formateurs qualifiés**

## LE CALENDRIER DES FORMATIONS 2015 - 2ème semestre

Dans nos locaux aux dates suivantes :

**Stage 5**

Du 21 au 25 septembre 2015

**Stage 6**

Du 26 au 30 octobre 2015

**Stage 7**

Du 30 novembre au
4 décembre 2015

# LE PROGRAMME DE LA FORMATION

## 1ère journée

### Epicier : Le métier

- La profession d'Epicier
- La proximité : un métier au quotidien
- La reprise d'un magasin : le bon diagnostic
- La relation Client / Les relations commerciales (fournisseurs…)
- L'étude de faisabilité

## 2ème journée

### Epicerie : Le local commercial

- Spécificité du bail épicerie
- Equipement matériel d'une épicerie
- Constituer son assortiment
- Marchandisage

## 3ème journée

### Epicerie : Les produits

- L'affichage des prix
- L'étiquetage des produits / L'étiquetage du pain et du lait
- Les erreurs et anomalies des prix
- Les labels et certifications
- Fixer le prix des articles et calculer son prix de vente
- Réussir son inventaire

## 4ème journée

### Epicerie : Les produits réglementés

- Les produits frais (œufs, crèmes, beurres, yaourts, fromages)
- Les produits secs
- Les produits liquides
- Eaux et jus de fruits
- Les alcools

## 5ème journée

### Epicerie : Les responsabilités

- Le paquet Hygiène
- La chaîne du froid
- La traçabilité : mode d'emploi
- Conservation et dates limites de vente (DLC / DLUO)
- Aide à l'évaluation des risques
- Formations conseillées

institut
de formation
et de promotion
des commerces
de l'alimentation

**Créée par la Fédération Nationale de l'Epicerie, Caviste et Spécialiste en produits Bio, la formation « DEVENIR EPICIER » est dispensée par l'IFOPCA.**

# INSCRIPTION

Vous désirez suivre cette formation ?

## Contactez-nous !

Tel : 01 55 26 39 90
Fax : 01 55 26 39 91
14 rue des Fillettes - 75018 PARIS
mail : contact@ifopca.fr

L'IFOPCA, fondé en 2004, est une association créée à l'initiative des organisations professionnelles représentatives au plan national des métiers du commerce de l'alimentation

F N D E C B
Epicier - Caviste - Spécialiste Bio

La **F**édération **N**ationale **d**e l'**E**picerie, **C**aviste et Spécialiste en produits **B**io est l'organisation professionnelle représentative des métiers de:

- ✓ Epicier / Supérette
- ✓ Caviste détaillant
- ✓ Spécialiste en produits biologiques

AVEC LA FNDECB, LA FNDPL ET L'UNFD SONT TROIS FÉDÉRATIONS NATIONALES REGROUPÉES AU SEIN DE L'AFFLEC,
ASSOCIATION DES FÉDÉRATIONS EN FRUITS ET LÉGUMES, EPICERIE, CRÉMERIE.
www.afflec.fr

AFFLEC